

## Henrys Hits

### Hausgemachter Eistee (0,4 l):

#### Zitrone

Frische Zitrone, Eis, Schwarztee  
5,50 €

#### Pfirsich

Pfirsichsirup, frischer Pfirsich, Eis, Schwarztee  
5,80 €

#### Henrys Eistee

Frische Zitrone, frische Minze, frische Himbeeren,  
Zitronensirup, Himbeersirup, Eis, Schwarztee  
6,50 €



### Hausgemachte Limonade (0,4 l):

#### Holunder-Zitrone

Zitronensirup, Holundersirup, frische Zitrone, Eis, Sprudelwasser  
5,50 €

#### Himbeere-Minze

Frische Himbeeren, frische Minze,  
Himbeersirup, Minzsirup, Eis, Sprudelwasser  
5,80 €

#### Henrys Limonade

Frische Zitrone, frische Minze, frische Himbeeren,  
Zitronensirup, Himbeersirup, Eis, Sprudelwasser  
6,50 €



### Massen, aber nur in Maßen:

Weißbier, Helles, Russn, Radler etc. als Mass (1 Liter)  
je 8,40 €

# Winterliche Schmankerl

**Kürbiscremesuppe mit Kernen, Öl  
und Sahnehäubchen**

**6,50 €**

**Maronencremesuppe**

**7,70 €**

\*\*\*\*\*

**Kaspressknödel mit gebratenen Kürbiswürfeln, Kürbiskernen  
und Salatgarnitur\***

**15,50 €**

**Kürbisrisotto mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesansplittern\***

**16,50 €**

- ...mit einem gegrillten Lachssteak** **+8,50 €**
- ...mit einer gegrillten Hähnchenbrust** **+7,50 €**
- ...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (230 g)** **+15,50 €**
- ...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (350 g)** **+18,90 €**

**Cordon Bleu ‚Kürbis‘ – gefüllt mit Frischkäse, Kürbiswürfeln, Kernen und  
Kernöl, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren**

**21,50 €**

**Hirschgulasch mit Preiselbeer-Rotweinsauce und Serviettenknödeln**

**22,50 €**

**Rindsroulade mit Rotweinsauce, Blaukraut und Spätzle**

**24,30 €**

**Gegrilltes Zackenbarschfilet mit Safransauce, Gemüse und Reis**

**25,50 €**

\*\*\*\*\*

**Apfelkücherl mit Vanilleeis**

**7,30 €**

**Gemischte Dessertüberraschung**

**9,90 €**

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## **Frühstücken im Henrys für Nicht-Hotelgäste** täglich von 9 Uhr bis 10:30 Uhr (ausschließlich mit Vorbestellung)

### **Relax Frühstück vom Buffet** bestehend aus:

- Semmelauswahl
- Croissant
- Butter, Frischkäse, hausgemachte Marmelade, Honig direkt vom Imker
- Schinken, Salami, Käse, Tomate, Salatgurke
- Obstsalat und -auswahl
- Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt
- Warme Speisen (Rührei, Fleischpflanzerl/Speck) vom Buffet
- Ein Heißgetränk (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, heiße Schokolade)
- Ein Softgetränk in 0,2 l Ihrer Wahl

Änderungen vorbehalten.

pro Person 19,- €

***Darf es etwas Besonderes dazu sein?***

*Ein Glas Prosecco 0,1 l 3,80 €*



Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Frühstücks – Extra´s

Rührei oder Spiegelei aus 2 Eiern	6,50 €
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck	9,90 €
Rührei aus 2 Eiern mit Schinken, Speck oder Shrimps	9,90 €
Gekochtes Ei	2,50 €
Portion gebratener Schinken oder Speck	5,90 €
Omelette aus 3 Eiern	9,20 €
Omelette aus 3 Eiern mit Käse und Tomate	10,40 €
Obstsalat	5,70 €
Griechischer Joghurt	4,70 €
Griechischer Joghurt mit Nüssen und griechischem Honig	7,90 €
Knuspermüsli mit Milch oder Joghurt	5,70 €
Käseteller	8,90 €
Schinken & Salami	7,90 €
Extra Brotkorb	4,30 €
Croissant	3,10 €
Extra Marmelade, Honig, Nutella, Butter, Frischkäse	je 1,40 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## Montag und Dienstag sind Schnitzeltage

*Zur Wahl stehen:*



natur gebratenes oder paniertes Schnitzel

9,- €

*oder gefüllt*

als Cordon Bleu mit Schinken und Käse  
oder Münchner Art mit Senf und Meerrettich

12,- €



*Welche Beilage darf es sein?*

Pommes Frites (klein)	4,00 €	Pommes Frites (groß)	5,80 €
Spätzle (klein)	4,00 €	Spätzle (groß)	5,80 €
Kartoffelkroketten (klein)	4,00 €	Kartoffelkroketten (groß)	5,80 €
Röstkartoffeln (klein)	4,00 €	Röstkartoffeln (groß)	5,80 €

*Welche Sauce darf es sein?*

Pilzrahmsauce	4,00 €	Cognac-Pfeffer-Sauce	4,00 €
Preiselbeeren	2,90 €	Bratensauce	2,90 €

## Mittwoch und Donnerstag sind Spareribstage

**Portion Spareribs**

mit Farmersalat, BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes

18,50 €



**Sonntag ist Bratentag**

**Ofenfrischer Schweinebraten**

mit Bratensauce, 2erlei Knödel und Krautsalat\*

15,50 €



Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Speisekarte

### Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern	5,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Grissini	6,50 €
Räucherlachs mit frischem Meerrettich, Kartoffelrösti und Salatgarnitur	16,50 €
6 Mozzarellasticks mit Sweet-Chili-Dip	8,80 €
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	11,20 €

### Salate

Gemischte Blattsalate in Hausdressing	klein	7,30 €
	groß	13,30 €
...mit 5 Mozzarellasticks	+6,60 €	
...mit Räucherlachs mit frischem Meerrettich	+7,30 €	
...mit Garnelen	+8,50 €	
...mit Ochsenfetzen	+8,50 €	
...mit gegrillter Hähnchenbrust	+7,50 €	

### Exotisch scharf - Thai Curry

<i>Thai Curry*</i> (vegan)	
Thai-Curry-Gemüse in Kokosnusssauce mit Koriander und Basmatireis	16,50 €
...mit Lachswürfeln	+8,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Ochsenfetzen	+8,50 €

### Currywurst

**Currywurst mit Pommes Frites** - von der Wollwurst, ohne Haut -  
wahlweise mit milder, scharfer oder megascharfer Sauce  
10,90 €

mit 2 Würsten  
15,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.

## Ein Burger geht immer!!!!



Jeder Burger 18,50 €

Gerne auch als Doppeldecker mit einem extra  
Fleischpatty +2,80 €.



### *Henry's BBQ-Burger*

mit Tomate, Gurke, Salat, Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce

### *Henry's Cheeseburger*

mit Tomate, Gurke, Salat, Käse und Burgersauce

### *Henry's crispy Chickenburger*

mit Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

### *Henry's Veggieburger*

mit Knusper-Veggie-Patty, Tomate, Gurke, Salat und Burgersauce

Zu jedem Burger servieren wir Pommes Frites.

## Aus dem Wasser

### *Gegrilltes Lachssteak\**

mit Kräutersauce, buntem Gemüse und Spritzkartoffeln

25,50 €

### *Fish'n'Chips*

Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites und Remouladensauce

16,90 €

## Schmankerl

### *Hähnchenbruststreifen in Paprikarahm\**

mit Gemüse und Kroketten

21,10 €

### *Zwiebelrostbraten von der Rinderlende*

mit hausgemachten Röstzwiebeln, Salatgarnitur und Kartoffelrösti

220 g 29,90 €

350 g 36,70 €

### *Schnitzel 'Wiener Art'\** aus der Schweinelende

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

17,50 €

### *Cordon Bleu ,Classic'* aus der Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,50 €

### *Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce\**

mit Butterspätzle

24,50 €

### *Allgäuer Rahmkäsespätzle\**

mit Röstzwiebeln

14,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.

Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.

Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Ofenkartoffel

mit Sour Cream und Grillgemüse  
12,20 €

...mit einem gegrillten Lachssteak	+8,50 €
...mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+7,50 €
...mit Garnelen	+8,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (230 g)	+15,50 €
...mit einem gegrillten Rinderlendensteak (350 g)	+18,90 €

## Brotzeiten und Kleinigkeiten

<b><i>Bayerischer Wurstsalat</i></b> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	10,70 €
<b><i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse</i></b> mit Essiggurke, Tomatenspalten und Zwiebeln	12,90 €
<b><i>Käsebrettl</i></b> mit Emmentaler, Grenoble Weichkäse, Butter und Tomatenspalten	14,50 €

- zu allen Brotzeiten servieren wir **einen** Brotkorb -

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

<b><i>Kleine Portion Pommes Frites</i></b> mit Ketchup oder Mayonnaise	4,- €
<b><i>Spätzle mit Bratensauce</i></b>	5,80 €
<b><i>Nudeln mit Tomatensauce</i></b>	5,80 €
<b><i>Vanilleeis mit Sahne und Smarties</i></b>	3,50 €

## Desserts

<b><i>Hausgemachter, karamellierter Kaiserschmarrn im Pfanderl</i></b> mit Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Bio-Apfel-Vanillemus	klein 8,90 € groß 11,70 €
<b><i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i></b> mit Vanilleeis und Früchten	9,50 €

Weitere Dessertschmankerl finden Sie in unserer **Eiskarte**.

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.





## Getränke

### Softgetränke

Maquallis Tafelwasser classic	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	3,80 €
Adelholzener still oder classic	0,2 l	3,40 €
	0,5 l	4,90 €
	0,75 l	6,10 €
Coca Cola, Libella Orange/Zitrone, Spezi	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,40 €
Coca Cola zero	0,33 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry, Tonic Water	0,2 l	3,40 €

### Wolfr Säfte

Orange, Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Traube, Maracuja, Rhabarber	0,2 l	3,40 €
Saftschorle	0,2 l	3,10 €
	0,4 l	4,40 €

### Biere

Erdinger Weißbier	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weißbierspezialitäten: Urweisse, alkoholfrei, dunkel, leicht	0,5 l	4,50 €
Erdinger Brauhaus Helles	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,50 €
Trumer Pils	0,3 l	3,80 €
Radler/Russ	0,5 l	4,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,80 €
Mariabrunner Dunkelbier	0,5 l	4,50 €
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit	0,3 l	3,80 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Aperitif

Sandemann Sherry, medium dry	5 cl	4,80 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	4,80 €
Martini weiß, rot, dry	5 cl	4,80 €
Campari Orange/Soda	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Lillet Wildberry mit Waldbeeren	0,2 l	7,50 €
Limoncello Spritz	0,2 l	7,50 €

## Hauswein

**Unser Hauswein vom Hildegardishof,  
Bingen, Rheinhessen, deutscher Prädikatswein**

Bacchus, Spätlese, halbtrocken

Riesling, halbtrocken

Binger St. Rochuskapelle, rosé, feinherb

Dornfelder, halbtrocken

Pinot Meunier (Merlot-ähnlich), trocken

0,2 l 5,90 €  
Flasche 0,75 l 21,- €

*Weinschorle rot/weiß*

0,2 l 3,60 €

0,5 l 6,20 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Weißwein

Riesling, trocken vom Weingut Markus Schneider  
Pfalz, deutscher Qualitätswein

Chardonnay Marca, trocken, Trevigiana, Soligo

Pinot Grigio, trocken, Riff, Progetto Lageder

Grüner Veltliner klassik, trocken, Weingut Leth, österreichischer Qualitätswein

Grauburgunder, trocken, Weingut Bietighöfer, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Weissburgunder, trocken, Weingut Martin und Georg Fußer, Pfalz,  
deutscher Qualitätswein

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,40 €
Flasche 0,75 l	22,50 €

## Rosewein

Spätburgunder rose, trocken

Weingut Martin und Georg Fußer, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Mas Donis Rosat, trocken, Montsant, Spanien

0,1 l	3,80 €
0,2 l	6,40 €
Flasche 0,75 l	22,50 €

## Rotwein

Black Print Cuvee, trocken,

Weingut Markus Schneider, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Ursprung Cuvee, trocken,

Weingut Markus Schneider, Pfalz, deutscher Qualitätswein

Zweigelt, trocken,

Weingut Gesellmann, Burgenland, Österreich, Bio-Qualitätswein

St. Magdalener, trocken,

Weingut Trogerhof, Südtirol, Italien, DOC

0,1 l	4,60 €
0,2 l	8,80 €
Flasche 0,75 l	32,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Sekt – Prosecco

Prosecco Soligo, trocken, Italien	
0,1 l	3,80 €
Flasche 0,75 l	24,50 €

## Spirituosen & Digestif

### Brände von der Brennerei Prinz in Österreich

Obstler, Williamsbirne, Marille, Himbeere	2 cl	2,40 €
	4 cl	4,50 €

### Alte Edelbrände von der Brennerei Prinz in Österreich

Williamsbirne, Waldhimbeere, Zwetschge, Haselnuss, Marille, Kirsche	2 cl	3,20 €
	4 cl	6,20 €

### Weinbrände

Osborne Veterano	4 cl	6,20 €
Metaxa	4 cl	6,20 €
Remy Martin VSOP	4 cl	6,40 €

### Liköre – Grappa

Grappa Calto di Amarone, Invecchiata, Vicenza, Italien	2 cl	5,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	5,80 €
Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	5,80 €
Sambuca mit Kaffeebohne, flambiert	2 cl	3,80 €
Linie Aquavit	2 cl	3,80 €
Baileys auf Eis	4 cl	4,80 €
Amaretto	2 cl	3,60 €
Kirschlikör	2 cl	3,60 €
Eierlikör	2 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



### Whiskey – Gin - Rum

Glenfiddich	2 cl	4,80 €
Jack Daniels	2 cl	4,20 €
Tullamore Dew	2 cl	4,20 €
Asbach Uralt	2 cl	4,20 €
Johnnie Walker Pure Malt	2 cl	4,20 €
Jim Beam	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 Jahre	2 cl	5,80 €
Bacardi weiß	2 cl	4,20 €
Havanna Club	2 cl	4,20 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,20 €
Gordon´s Gin	2 cl	4,20 €
Absolut Vodka	2 cl	4,20 €
<b><u>Wahlweise mit:</u></b>		
Coca Cola	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	3,40 €
Ginger Ale, Schweppes	0,2 l	3,40 €
Bitter Lemon, Schweppes	0,2 l	3,40 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.



## Heißgetränke

**Wir verwenden ausschließlich Kaffee von der Firma Dallmayr  
mit Fair Trade- und Bio-Zertifizierung.**

Kaffee crema	Haferl	3,90 €
	Kanne	17,- €
Kaffee "Hag" - entkoffeiniert	Haferl	3,90 €
Espresso	einfach	2,40 €
	doppelt	4,50 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Haferl	3,90 €
Latte Macchiato	Glas	3,90 €
Heiße Schokolade	Haferl	3,90 €
Milchkaffee	Haferl	3,90 €

## Tee

Tee (Dallmayr)	Tasse	3,20 €
	Kännchen	4,80 €
	Kanne	16,- €
<b>Griechischer Bergtee</b> – Heilpflanze aus der Bienenzucht aus dem Holomon-Gebirge	Tasse	4,50 €

Gerichte, die mit einem \* gekennzeichnet sind, können wir auch als kleine Portion servieren.  
Wir berechnen hierfür 80 % des angegebenen Preises.  
Pro Umbestellung berechnen wir 1,- €.